HISTÓRIA VÝROBY PIVA VO SVETE

Pivo je staré ako ľudská civilizácia. Jeho pôvod pravdepodobne predchádza vynájdeniu chleba. Pivo bude najskôr staršie ako 10 000 rokov a najstarší písomný záznam o pive pochádza z roku 4000 p. n. l. z Mezopotámie, kde sa píše o jačmennom pive. Z roku 2000 pred n. l. sa zachoval presný opis postupu varenia piva vo faraónových pivovaroch.

V našich krajinách je úplne prvá zmienka o pivovaroch v zakladacej listine Vyšehradskej kapitoly z roku 1080. Píše sa v nej o chmeli a spomínajú sa traja sládkovia (Sesulin, Sobik, Geston), ktorí mali právo variť pivo pre kapitolu a priľahlé obce. Od 13. storočia sa varilo pivo pre vlastnú potrebu v domácnostiach, neskôr v osobitných miestnostiach, ktoré boli predchodcami pivovarov. Postupne sa varenie piva stávalo výsadou štátu, šľachty, cirkvi a obcí.

V roku 1407 sa spojili českí sládkovia a vytvorili cechy, ktoré dbali na čistotu pri varení piva, pretože staré pivovary boli zariadené na ručnú prácu. Pivo sa varilo v tmavej miestnosti plnej štipľavého dymu, vznikajúcom na priamom ohnisku. Sladovne boli zatuchnuté, podobajúce sa chlievom.

Po Bielohorskej bitke nastal všeobecný finančný úpadok. V pivovarníctve sa rozšírili povery. Zlom nastal v druhej polovici 18. storočia, kedy český sládek Poupě zaviedol a uplatnil do tej doby nevídaný poriadok a empirický spôsob výroby piva vyzdvihol na vedeckú úroveň. Zaviedol spodné kvasenie a určil presné prepočty a postup výroby. Jeho pokračovateľom bol ďalší uznávaný pivovarnícky odborník českého pôvodu Karel Joseph Napoleon Balling, profesor chémii na českej technickej škole.

Ten vynašiel cukromer a ako prvý na svete určil tzv. "pivnú váhu" a stupňovitosť. V období priemyselnej revolúcie v 19. storočí nastal priemyselný rozvoj pivovarníctva a vo väčších mestách sa zakladali meštiacke pivovary. V tomto čase, v roku 1842, sa založil plzenský pivovar Prazdroj a v Bratislave to bol Steinov pivovar, založený v roku 1870 a pôvodne umiestnený v priestoroch pod terajším Novým mostom (mostom SNP).

Až do roku 1400 hlavnými zložkami piva (svetlého) boli sladový jačmeň, voda a droždie. Rozmarín a tymián boli pridávané, aby predchádzali skazeniu piva a dodávali mu príchuť. Toto pivo bolo kalné, plné proteínov a uhľohydrátov, ktoré ho robili dobrým zdrojom živín rovnako pre sedliakov aj šľachtu.

Traduje sa, že v 15. storočí bola objavená nová verzia piva. Obchodníci z Holandska začali pridávať pri varení chmeľ a tým zvýšili horkosť piva. Tento druh s prídavkom chmeľu nazvali "pivo". Verzia s chmeľom sa ukázala byť taká populárna, že od 18 stor. sa všetky druhy piva varili s jeho prídavkom, pretože táto verzia bola veľmi populárna.

V stredoveku boli mnísi v Európe zástupcovia literatúry a vedy, rovnako ako majstri v umení výroby piva. Po šľachtení tohto výrobku, priviedli takmer k dokonalosti chuti a zaviedli používanie chmeľu na zlepšenie chuti aj ako konzervačný prostriedok. Takto to pokračovalo až do čias Louisa Pasteura, dovtedy boli sládkovia závislí na divokom, nekontrolovanom vzdušnom kvasení droždia. Zistením, že droždie je živý mikroorganizmus, Pasteur vynašiel túto techniku, aby zabránil skyslaniu vína.

MÝTY O PIVE

### 1. české pivo je najlepšie na svete

Ktoré auto je podľa vás najlepšie na svete? Uhm takže .... A podľa vášho kamaráta? ...... No a tak to je aj s pivom. Na svete existuje veľa druhov piva a každému chutí niečo iné. Nie je teda na mieste povedať, ktoré je najlepšie. Tak ako Ferrari nebude nikdy dobré na jazdenie po meste alebo Lada Niva nebude dobrá na pretekárskom okruhu, rovnako aj každý pivný štýl má svoje špecifické chuťové vlastnosti a každému chutí niečo iné.

### 2. pivo by sa malo podávať ľadovo vychladené

Každý pivný štýl má svoje požiadavky na teplotu podávania. Najnižšiu teplotu požadujú ležiaky plzeňského typu – okolo 5°C. Vyššia teplota je odporúčaná pre vrchne kvasené pivá typu ale a tmavé porter a stout – je to okolo 6 - 8°C. Najvyššiu teplotu požadujú silné vrchne kvasené a chuťovo komplexné pivá typu strong ale, barley wine, imperial stout –  je to okolo 8 - 12°C.

Platí tu, že čím je pivo teplejšie, tým viac sa prejavia jeho jednotlivé chuťové zložky. Platí to len pre spomenuté odporúčané teploty.

### 3. India pale ale (IPA) je indické pivo

IPA je asi najobľúbenejším druhom piva, hneď po plzeňskom ležiaku. Svoj pôvod má v Anglicku v 18. stor., kedy bola India kolóniou Veľkej Británie. V Indii žilo mnoho angličanov a mnohí to nemohli bez svojich tradičných anglických ale-ov vydržať, a tak si na tom niektoré pivovary postavili biznis. Začali toto pivo vyvážať do Indie. Pre tieto pivá sa preto postupne zaužíval názov India pale ale.

**4. americké pivo je vodové**

Americké pivá sú chuťovo najvydarenejšie remeselné pivá na svete. Moderné remeselné pivovarníctvo má pôvod v USA. Americkí pivovarníci vytvorili niekoľko druhov pív, ktoré sa tešia medzi pivármi mimoriadne veľkej obľube ako napríklad American IPA, American pale ale, atď. Ich pivá sú plné sladov a chmeľov. Sú pravým opakom mýtov, ktoré o nich kolujú.

### 5. pivo z fľašky je lepšie ako z plechovky

Keď vidím sklenený pohár alebo fľašu, predstavím si, ako ich v sklárňach vyrábajú. Sklenené fľaše sú s nami už po stáročia, naopak plechovka je spájaná s „priemyselnou“ veľkovýrobou. Potom si prirodzene mnoho ľudí myslí, že remeselné pivo patrí do remeselného obalu – do skla.

Čo sa týka konzervačných vlastností, je to pravý opak. Pivo v obale môžu negatívne ovplyvniť dva faktory-množstvo kyslíka a slnečné žiarenie. Pod korunkový vrchnák fľaše môže uniknúť isté, aj keď nepatrné množstvo kyslíka, ktorý obsahuje baktérie. Tie premnožením postupne kazia pivo. Slnečné UV žiarenie prenikajúce cez sklo fľaše naproti tomu degraduje chmeľové konzervačné látky v pive, ktoré udržujú trvanlivosť piva. Najlepšie sú na tom fľaše, ktoré majú hnedú farbu, horšie sú na tom zelené a absolútnou katastrofou sú fľaše priesvitné. Našťastie sa do priesvitných nedáva pivo, ktoré by bolo vhodné na vypitie.

CHARAKTERISTIKA SLADOVNÍCKEHO JAČMEŇA

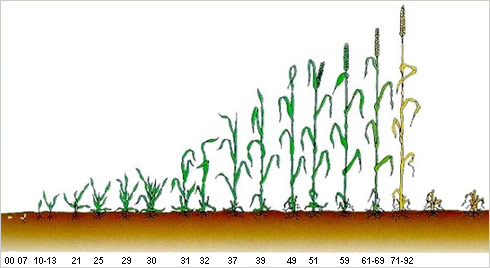
Sladovnícky jačmeň je jednou z najvýznamnejších poľnohospodárskych plodín, ktoré sa pestujú na Slovensku. Od roku 1998 Slovenská republika zvyšuje a stabilizuje export sladu, pretože je to dôsledok tradície pestovania.

Jačmeň sa zaraďuje medzi najstaršie známe obilniny. Dosť veľkým predpokladom je, že jačmeň sa do Európy dostal z Prednej Ázie. Množstvo archeologických nálezov potvrdzuje, že sa jačmeň na našom území pestoval už veľmi dávno.

V 16. A 17. Storočí nastal rozmach v pestovaní. Zásluhou intenzívnejšieho obilninárstva, ktoré vytváralo predpoklady na spracovanie jačmeňa na slad a aj na varenie piva. V rokoch Prvej svetovej vojny bol u nás narušený priaznivý rozvoj piva. Pestovanie sa však rýchlo obnovilo po jej skončení.

Zrno sladovníckeho jačmeňa musí byť vysoko kvalitnou surovinou. Z technologického hľadiska sa za najlepšie považujú ľahko klíčiace odrody jačmeňa, ktoré pri klíčení strácajú čo najmenej výživných látok. Farba zrna by mala byť žltá alebo svetlo-žltá. Zrno má byť s čo najmenším mechanickým poškodením a bez hnedých špičiek. Zrno jačmeňa má mať čerstvú vôňu. Vyžaduje sa zaguľatený a vyrovnaný tvar zŕn. Plevy sú jemne zvrásnené, jemné a tenké. Je to dôležité v procese sladovania z hľadiska schopnosti zŕn prijímať vodu a prerastať pri klíčení. Veľkosť všetkých zŕn musí spĺňať STN 461100-5/2004. Podiel zŕn nad sitom 2,5 mm x 20 mm predstavuje štandardne 90%. Klíčivosť zŕn by sa mala pohybovať nad 98% a obsah celkových bielkovín v sušine by sa mala pohybovať v rozmedzí 10,5-11,5%.

Veľmi dôležitá je taktiež odrodová čistota z hľadiska výroby jednorodých homogénnych sladov.



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ZBEROVÁ PLOCHA V HEKTÁROCH | | ÚRODA V TONÁCH | | ÚRODA V TONÁCH NA 1 HEKTÁR | |
| ROK | JAČMEŇ JARMÝ | JAČMEŇ SPOLU | JAČMEŇ JARNÝ | JAČMEŇ SPOLU | JAČMEŇ JARNÝ | JAČMEŇ SPOLU |
| 2012 | 129 463 | 147 994 | 412 666 | 470 482 | 3,19 | 3,18 |
| 2011 | 120 511 | 135 728 | 466 105 | 525 001 | 3,87 | 3,87 |
| 2010 | 117 868 | 133 008 | 313 445 | 361 390 | 2,66 | 2,72 |
| 2009 | 178 019 | 195 826 | 607 327 | 675 475 | 3,41 | 3,45 |
| 2008 | 193 756 | 213 050 | 813 298 | 891 317 | 4,20 | 4,18 |
| 2007 | 190 203 | 209 928 | 587 663 | 659 621 | 3,09 | 3,14 |
| 2006 | 166 137 | 184 519 | 584 241 | 641 768 | 3,52 | 3,48 |
| 2005 | 185 817 | 204 245 | 673 284 | 739 311 | 3,62 | 3,62 |
| 2004 | 203 501 | 221 987 | 839 530 | 915 903 | 4,13 | 4,13 |
| 2003 | 249 302 | 269 271 | 757 889 | 804 200 | 3,04 | 2,99 |
| 2002 | 163 863 | 194 691 | 611 682 | 695 017 | 3,73 | 3,57 |
| 2001 | 158 292 | 186 424 | 509 395 | 613 295 | 3,22 | 3,29 |

PESTOVANIE CHMEĽU NA SLOVENSKU

Chmeľ je spolu s vodou a sladom jednou z nenahraditeľných surovín pre výrobu piva. Pivu dodáva typickú nahorklú chuť a ovplyvňuje jeho penivosť, priezračnosť a trvanlivosť. Chmeľ sa pestuje na chmeľniciach, pestujú sa výhradne vybrané vyšľachtené odrody samičích rastlín, z ktorých sa zberajú kvetenstvá (= chmeľové šišky), tvorené zväčšenými listeňmi, ktoré nesú lupulínové žliazky s obsahom horkých látok, silíc, živíc a terpenoidov (= sú prírodné zlúčeniny, hojne rozšírené v rastlinách). Tieto látky majú baktericídne, sedatívne a konzervačné látky. Využíva sa tiež vo farmaceutickom priemysle a kozmetike.

Za pôvodnú pravlasť chmeľu môžeme považovať úrodnú Mezopotámiu medyi riekami Eufrat a Tygris, alebo dnešnú východnú a strednú Európu. Podobne ako pri mnohých iných kultúrnych rastlinách aj pri chmeli sa prešlo od zberu hlávok postupne k jeho priamemu vysádzaniu a pestovaniu. Nevieme však zatiaľ určiť, kedy sa to stalo. Nakoľko sa chmeľ stal postupom času jednou z hlavných surovín pre výrobu piva, spájame históriu jeho pestovania s dejinami prípravy chmelených nápojov.

Ako prví pravdepodobne využili chmeľ na korenenie a konzervovanie jačmenného piva východní Slovania. Dá sa predpokladať, že v období prenikania slovanských kmeňov do oblasti dnešnej strednej Európy bolo už známe chmelenie nápojov v juhozápadných a západných krajoch bývalého Ruska a až potom sa rozšírilo do ostatných častí Európy.

Po vzniku prvej Československej republiky prešla časť repatriantov z tejto oblasti na Slovensko a začali pestovať chmeľ v okolí Galanty, Piešťan a Trnavy. V Trnave a Galante založili chmelianske družstvo. Pokusné pestovanie chmeľu bolo úspešné, ale bolo zabrzdené v období hospodárskej krízy a najmä snahou neumožniť ochrannú známku.

\*Výmera chmeľníc každoročne narastala. V roku 1962 dosiahla 40 ha a v roku 1963 už 70 ha.\*

*„Štyri veľké pivovary, desiatky menších. Tri milióny uvarených hektolitrov, viac ako štyri milióny vypité. Šesťsto miliónov eur spotrebiteľských výdajov, šesťdesiat percent z toho v obchodoch, kde v priemere stojí liter piva euro. 17 600 priamych aj nepriamych pracovných pozícii a dvesto miliónov vybratých na daniach a odvodoch.“*

Pivovarnícky trh na Slovensku je výrazne ovplyvnený dominanciou dvoch najväčších pivovarníckych spoločností. Tuzemská trhová jednotka Heineken Slovensko má podiel 45 % a dvojka Pivovary Topvar 28 %.

Dve firmy, pod ktoré patria značky piva ako Corgoň, Zlatý Bažant, Kelt, Martiner a Gemer, Šariš a Smädný Mních tak zaberajú takmer celého trhu. Obe spoločnosti sú navyše vlastnené zahraničnými investormi. Heineken Slovensko spadá pod svetovú trojku Heineken International, Pivovary Topvar patria do svetovej dvojky SABMiller.

Podobne je na tom aj tretí najväčší a na Slovensku najstarší Pivovar Steiger, ktorý väčšinou vlastní britská firma Endemit.

Tri menované spoločnosti spolu s Banskobystrickým pivovarom (= Urpiner, Kaprál), ktorý vlastnia Ľubomír Vančo a Branislav Cvik, uzatvárajú štvoricu najdominantnejších hráčov, o ostatnú produkciu sa stará okolo 30 mini pivovarov.

Zahraničné vlastníctvo podľa bývalej prezidentky Slovenského združenia výroby piva a sladu Júlie Hurnej nie je problémom = „ Možno to nie je tak známe, ale napríklad 85% surovín, z ktorých vyrábajú pivo naše členské pivovary pochádza zo Slovenska. Globálne spoločnosti do pivovarov priniesli nemalé investície do obnovy, technologické inovácie, nový štýl riadenia a firemnej obnovy.“

Slovenské združenie výroby piva a sladu má však novú prezidentku= Jana Shepperd.

„Na prácu v SZVPS sa teším, lebo mám rada nové výzvy, na jednej strane preto, lebo pivovarníctvo a sladovníctvo je súčasťou viacerých kľúčových tém, ako sú ekonomika, zamestnanosť, pôdohospodárstvo, dane, verejné zdravie – takže odborne to bude veľmi obohacujúca práca. Na druhej strane je pivo veľmi populárna téma, lebo jeho výroba a konzumácia je súčasťou života ľudí už od nepamäti. Príležitosť zastupovať záujmy slovenských pivovarníkov a sladovníkov je tým pádom pre mňa nielen česť, ale myslím, že to bude aj príjemná úloha. V neposlednom rade sa teším na to, že lepšie spoznám Slovensko, keďže sa chystám navštevovať nielen členov SZVPS, ale aj menšie remeselné pivovary, ktoré sú dôležitou súčasťou tohto sektora.“ hovorí Júlia Shepperd.

Proti zahraničným vlastníkom bojuje Asociácia malých nezávislých pivovarov Slovenska, ktoré roku 2012 založilo hnutie Pivobrana (= na obranu nášho nezávislého slovenského piva, ktoré nie je vo vlastníctve nadnárodných spoločností. V súčasnosti má toto hnutie 16 členov.

KVALITNEJŠIE PIVO

Počas posledných rokoch prišiel pivovarnícky priemysel výraznými zmenami spôsobenými najmä krízou a s ňou súvisiacim klesajúcim dopytom po zlatistom moku.

Spotrebitelia obmedzili popíjanie v baroch a vo väčšej miere začali uprednostňovať pivá z obchodov. Dôležitou cieľovou skupinou boli muži, navyše medzi nimi popularita piva klesala.

Trend sa otočil po roku 2011 a v súčasnosti spotreba piva ale aj jeho výroba opäť rastie, aj keď ešte stále nedosiahla predkrízové hodnoty. Pivovarníkom pomohlo uvedenie noviniek (=napríklad radler) alebo rôznych prémiových pív či špeciálov. V posledných rokoch rastie dopyt po takýchto produktoch, čo výrobcov núti orientovať sa vo väčšej miere na kvalitu piva.

Ani Slovensko neobišiel celoeurópsky trend= zakladanie minipivovarov. Zatiaľ, čo v roku 2008 ich na našom trhu bolo len 7, v roku 2013 ich bolo 26 a v súčasnosti ich je 30.

TISÍCE MIEST, STOVKY MILIÓNOV EUR

Rastúci dopyt, produkcia a spotreba piva tak ekonomike pomáha aj v oblasti zamestnanosti a celé odvetvie na Slovensku prináša približne 17 600 pracovných miest. V pivovaroch (priamy efekt) pracuje okolo 1 700 ľudí a dodávateľský sektor (nepriamy efekt) zamestnáva ďalších 3 800 ľudí.

Najvýraznejší príspevok na trhu práce však prináša odvodený efekt v sektore pohostinstiev a v obchodoch, ktorého prírastok je orientovaný na viac ako 12 100 pozícií.

Majitelia spoza hraníc Slovensku priniesli veľké investície. *„Dve zahraničné spoločnosti pôsobiace na Slovensku za posledných 14 rokov preinvestovali viac ako 330 miliónov eur do rozvoja pivovarov, a to bez daňových prázdnin alebo iných úľav. Vďaka výrobe piva v objeme, aký dnes dosahujú, sa podarilo udržať pracovné miesta v ekonomicky najslabších regiónoch Slovenska,“* popisuje Júlia Hurná.

SLOVENSKÉ ZDRUĚNIE VÝROBCOV PIVA A SLADU

Toto združenie vzniklo v roku 1991. SZVPAS má aj ďalšie spolupracujúce organizácie a 11 členských spoločností, ktorými sú: pivovary, sladovne a už spomínané spolupracujúce organizácie, ktoré pracujú v týchto sekciách:

* Pivovarnícka sekcia
* Sladovnícka sekcia
* V špecializovaných pracovných (pod)skupinách (= pracovná skupina jačmeň, mediálna a marketingová rada a podobne)

KATEGORIZÁCIA PIVOVAROV

|  |  |
| --- | --- |
| KATEGÓRIA | POČET NA SLOVENSKU |
| VEĽKÉ PIVOVARY(NAD 200 000 hl ROČNEJ VÝROBY | 2 |
| MALÉ SAMOSTATNÉ PIVOVARY S ROČNOU VÝROBOU DO 200 000 hl | 2 |
| MALÉ PIVOVARY REŠTAURAČNÉHO TYPU | 30 |

VÝROBA PIVA ZA ROK 2012- 3206 177 hl

SPOTREBA PIVA ZA ROK 2012- 78,2 litra

SLAD

V posledných rokoch si výroba sladu udržiava stabilnú pozíciu. Jeho základnou surovinou na výrobu je sladovnícky jačmeň, prevažne z domácej produkcie. Je to najvýznamnejšia exportná komodita agropotravinárskeho priemyslu. V súčasnosti sa slad vyrába na Slovensku v siedmich sladovniach s ročnou kapacitou 289 000 ton.

VÝROBA SLADU OD ROKU 2001 PO ROK 2012 (V TONÁCH)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ROK | TON | ROK | TON |
| 2001 | 211 998 | 2007 | 260 429 |
| 2002 | 233 342 | 2008 | 267 959 |
| 2003 | 278 145 | 2009 | 224 571 |
| 2004 | 249 835 | 2010 | 228 171 |
| 2005 | 251 109 | 2011 | 217 019 |
| 2006 | 265 051 | 2012 | 251 127 |